

BRAUREZEPT


RUSTY RIVER - AMERICAN AMBER ALE


Bei unserem "Rusty River" handelt es sich um ein bernsteinfarbenes Ale mit angenehm malzigem Charakter. Im Gegensatz zu englischen Ales kennzeichnet diese amerikanische Variante dank der Hopfensorten Sultana und Columbus eine leicht harzige und fruchtige Hopfigkeit, die für ein perfekt balanciertes Trinkvergnügen sorgt.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,2° Plato
- Farbe: 23 EBC
- Alkohol: ca. 5,8% Vol.
- Bittere: ca. 32 IBU
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 15 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 18-21°C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamtschüttung 12,1kg

ROHSTOFFE

 68% Pale Ale Malz = 8,1kg
25% Münchner Malz = 3,1kg
7% CaraAmber = 0,9kg

 74g Columbus, 15,0%α
86g Sultana, 13,8%α



Trockenhefe:
2x Fermentis SafAle US-05
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #1056 American Ale

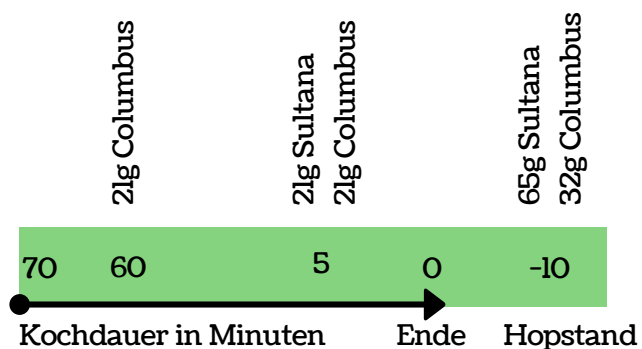
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 66°C
2. Kombirast bei 66°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen bei 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Columbus 2lg bei 60 min
2. Sultana 2lg und Columbus 2lg bei 5 min
3. Hopstand: Sultana 65g und Columbus 32g bei -10min (10min nach Kochende bei <80 °C bzw. während Würzekühlung zugeben und 30min ziehen lassen)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-21°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.